

# CheeseCake al limone e cioccolato bianco

12 porzioni



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 confezione di CheeseCake  
cameo  
75 g burro  
500 g PHILADELPHIA  
150 ml latte freddo di frigorifero  
100 g cioccolato bianco sciolto  
25 ml succo di limone

**Per decorare:**

350 g lemon curd  
1 cioccolato bianco grattugiato  
scorza di limone grattugiata

- 1 Sciogli il burro a fiamma bassa in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.
- 2 Distribuisci il biscotto in 12 vasetti (o bicchierini) con un cucchiaio, creando un fondo uniforme senza premere.
- 3 Versa il latte in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4 Aggiungi il preparato per crema, il cioccolato bianco sciolto e monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 5 Incorpora il succo di limone alla crema.
- 6 Con una tasca da pasticciere distribuisci la crema della cheesecake nei vasetti.
- 7 Distribuisci il lemon curd sulla crema di formaggio.



cameo

- 8 Decora in superficie con il cioccolato bianco grattugiato e la scorza di limone.
- 9 Conserva i bicchieri pronti in frigorifero e consumali entro 48 ore.

